

Levaduras y Bacterias con “denominación de origen” para su aplicación en la estabilidad organoléptica de vinos, quesos o aceitunas



Resumen:

El Grupo tiene una amplia y contrastada experiencia en identificar y aislar levaduras diferenciadas, y reproducirlas de manera repetitiva con plena seguridad, asegurando una elevada calidad de forma estable.

Necesidad o problema que resuelve y cómo lo hace

El problema que resuelve esta tecnología es la de conseguir que los productos alimenticios, cuya calidad y características organolépticas propias dependen en buena medida de los microorganismos que intervienen en su proceso de fermentación (singularmente vinos, pero también quesos o aceitunas entre otros), puedan replicarse siempre con la misma calidad.

Parte de las propiedades organolépticas (sabor, olor, color) de los productos que sufren durante su proceso de elaboración algún fenómeno fermentativo, y por ende la calidad final obtenida, tiene una fuerte dependencia de los microorganismos que intervienen en la fermentación. El grupo tiene la capacidad de resolver dos problemas importantes:

- Identificar y seleccionar los microorganismos que producen los mejores resultados y aislarlas,
- Reproducir estos microorganismos, y no otros, para que sean ellos los encargados de la fermentación, asegurando así no sólo una elevada calidad, sino el mantenimiento de dicha calidad a lo largo de toda la producción.

Aspectos innovadores

El Grupo dispone del know-how y la instrumentación necesaria para implantar soluciones eficaces con esta tecnología en la industria alimenticia.

Tiene una amplia experiencia, demostrada en distintos proyectos llevados a cabo con importantes bodegas españolas, en la tecnología de aislar levaduras diferenciadas y reproducirlas de manera repetitiva con plena seguridad.

Posibles sectores de aplicación

- Bodegas vitivinícolas: Para asegurar una calidad uniforme en vinos de mesa de calidad.
- Fabricantes de cerveza: Principalmente en la producción de cervezas de "marca" que responde a tipologías organolépticas singulares y son consumidas como "bebida de lujo" en una clara batalla de competencia con el vino de calidad.
- Fabricantes de sidra
- Queserías: El papel determinante del proceso de fermentación en esta clase de productos hace que esta tecnología sea también de interés en este sector.

- Fabricantes de encurtidos: Para mejorar el aseguramiento de la calidad de sus procesos de fermentación.

Nivel de desarrollo de la capacidad científico-tecnológica

Disponible para el cliente

Para más información contactar con la OTRI de la Universidad Pablo de Olavide:

Edificio Josefa Amar. Número 44. 2ª planta - Ctra.de Utrera, Km. 1 - E-41013 Sevilla

E-mail: otri@upo.es - Tel.:+34 954 34 90 90/ 98 72

Palabras clave: alimentacion, levaduras, organoléptica

Sectores de aplicación: Biotecnología, Alimentación y bebidas

Área tecnológica: Biología y Química

Universidad: Universidad Pablo de Olavide

Enlace: http://www.upo.es/otri/contenido?pag=/portal/otri/contenidos/oferta_cientifico_tecnologica/servicios_tecnologicos/biotecnologia/levadurasdenominaciondeorigen&

Estado: published

Grupo de Investigación: Grupo Genética del Control de la División Celular (BIO 147)

Contacto [Solicitar más información de Levaduras y Bacterias con “denominación de origen” para su aplicación en la estabilidad organoléptica de vinos, quesos o aceitunas](#)